CUDA Z PIEKARNIKA

CENA 1,50 zł (w tym 7% VAT)
ISSN 1230-9346

Babeczka

MAGAZYN KULINARNO - ROZRYWKOWY

LIPIEC
NR 7/155/2005

Przepisy, sekrety, rady „weselnej piekarki"

Ciasta :
- zawsze udane
- fantastyczne
- tanie



W numerze:

– *BRZOSKWINIOWA ROLADA*
– *CIASTO MIGDAŁOWE Z WIŚNIAMI*
– *WŁOSKIE CIASTO Z MORELAMI*

INDEKS 353167

Drodzy Czytelnicy!



Spotykamy się na progu tegorocznych wakacji i czasu przeznaczonego na urlop i wypoczynek. Marzymy, aby w tym czasie oddać się totalnemu lenistwu i zupełnej beztrosce. Pragniemy, aby czas wypełniały nam lubiane przez nas rozrywki i zajęcia. Każdy z nas ma swoją wizję wypoczynku, indywidualne oczekiwania i sposoby organizowania wolnego czasu.

Dobrze, gdy nasz wypoczynek jest zaplanowany, przygotowany dużo wcześniej, gdy wiemy czego możemy sie spodziewać jadąc w wybrane miejsce, Ba, dobrze, gdy w ogóle możemy wyjechać, gdy pozwolą nam na to obowiązki zawodowe, rodzinne, finansowe itp. Tym, którzy nigdzie wyjechać nie mogą, pozostają spotkania w gronie rodziny, przyjaciół, grilowanie, „wypady" za miasto w wolny weekend. Dla nich, oraz dla tych którzy spodziewają się gości w nadchodzącym miesiącu przedstawiamy w „Babeczce" garść sprawdzonych przepisów na słodkości na talerzyku i w kieliszku. Mamy nadzieję, że zostaną wypróbowane, docenione i pojawią się jeszcze niejeden raz na Państwa stołach.

Z życzeniami pięknego lata, udanego wypoczynku, miłych spotkań wypełnionych radością i humorem.

Redakcja



Jakie przysłowie ilustruje ten rysunek?

BRZOSKWINIOWA ROLADA

Słodkie brzoskwinie i śmietana, składniki tej rolady to niezwykle harmonijne połączenie.

SKŁADNIKI:

Ciasto: ***4 jajka, 4 łyżki cukru, 2 łyżki mąki pszennej, 2 łyżki mąki ziemniaczanej, 1 łyżeczka proszku do pieczenia.***

Nadzienie: ***250 ml śmietanki kremówki 36%, 2 brzoskwinie, 1 łyżka cukru pudru, 1 łyżeczka żelatyny.***

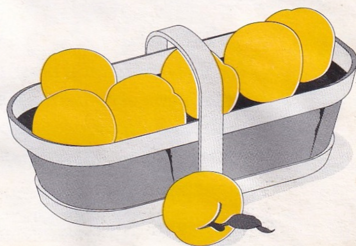
Wykonanie ciasta.

Oddzielamy żółtka jaj od białek. Białka ubijamy na sztywną pianę mikserem, dodajemy cukier i nie przerywając ubijania dodajemy po 1 żółtku. Gdy składniki połączą się i powstanie gęsta i jednolita masa, dodajemy do niej przesiane przez sitko obie mąki wymieszane z proszkiem do pieczenia i delikatnie mieszamy łyżką. Wylewamy ciasto na dużą blachę wyłożoną papierem i równomiernie je rozprowadzamy. Pieczemy w temp. 180°C ok. 30 min. Po upieczeniu jeszcze gorące ciasto wykładamy delikatnie na deseczkę, zdejmujemy papier, przekładamy ciasto na ściereczkę i zwijamy roladę razem ze ściereczką wzdłuż krótszego boku ciasta. Pozostawiamy ciasto do całkowitego ostudzenia.

Wykonanie nadzienia.

Umyte brzoskwinie obieramy ze skórki i usuwamy pestki. Jedną z nich miksujemy „na papkę", a drugą kroimy na małe plasterki. Żelatynę zalewamy 1/4 szkl. zimnej przegotowanej wody i odstawiamy na 5 min aby napęczniała, następnie podgrzewamy ją na małym ogniu cały czas mieszając do całkowitego rozpuszczenia. Schłodzoną śmietankę kremówkę ubijamy mikserem na sztywno, dodajemy cukier puder i mus brzoskwiniowy. Nie przerywając ubijania cienkim strumieniem wlewamy ostudzoną żelatynę i dokładnie mieszamy.

Zimne ciasto rozwijamy, odkładamy ściereczkę. Smarujemy ciasto 3/4 ilości kremu i układamy na nim połowę plasterków. Ponownie zwijamy roladę, jej wierzch dekorujemy rozetkami z kremu wykonanymi przy pomocy szprycy z końcówką wyciętą w kształcie dużej gwiazdy. Na kremie układamy pozostałe plasterki brzoskwiń. Schładzamy w lodówce ok. 2 godz.



UWAGI:

- *brzoskwinie możemy zastąpić innymi owocami,*
- *ciasto możemy skropić ponczem,*
- *wierzch rolady możemy dodatkowo udekorować płatkami czekoladowymi.*

DROŻDŻOWE CIASTO Z SEREM I MALINAMI

To ciasto lubi ciepło. Pośpiech jest jego wrogiem, gdyż ciasto potrzebuje czasu, aby wyrosnąć. Nagrodą za cierpliwość będzie wspaniały, soczysty i lekki wypiek.

SKŁADNIKI:

Ciasto: ***1/2 kg mąki pszennej, 1/2 szkl. mleka, 5 dag masła, 3 dag drożdży, 3 żółtka, 8 łyżek cukru, szczypta soli.***

Masa serowa: ***2 szkl. mleka, 1/2 szkl. cukru, 1/2 kg białego sera, 1 budyń waniliowy, sok i otarta skórka z 1/2 cytryny, 20 dag malin, 4 jajka.***

Wykonanie ciasta.

Wykonujemy rozczyn czyli mieszamy drożdże z 1 łyżką mąki, 1 łyżką cukru i 2 łyżkami mleka. Odstawiamy naczynie z rozczynem w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. W tym czasie ucieramy żółtka z cukrem, solą do białości. Do przesianej mąki dodajemy utarte żółtka i wyrośnięty rozczyn. Wyrabiając ciasto ręką powoli wlewamy mleko o temp. Pokojowej, a później stopione i schłodzone do temp. pokojowej masło. Wyrabiamy ciasto do chwili, gdy przestanie kleić się do rąk. Przykrywamy naczynie z ciastem czystą ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Ciasto musi podwoić swoją objętość.

Wykonanie masy serowej.

Na mleku gotujemy budyń wg przepisu na opakowaniu i pozostawiamy do ostudzenia. Do zmielonego sera dodajemy jajka i cukier, ucieramy mikserem na gładką i puszystą masę. Następnie nie przerywając ucierania dodajemy po łyżce ostudzonego budyniu, wlewamy sok z cytryny i dodajemy otartą skórkę.

Wyrośnięte ciasto wyrabiamy na stolnicy, rozwałkowujemy i wykładamy na dużą blachę posmarowaną tłuszczem i posypaną bułką tartą i pozostawiamy nakryte ściereczką w ciepłym miejscu do ponownego wyrośnięcia. Na wyrośnięte ciasto wykładamy masę serową i posypujemy ją malinami. Pieczemy w temp. 180°C ok. 50 min. na jasnozłoty kolor.



UWAGI:

- *wszystkie składniki muszą mieć temp. pokojową,*
- *przed otarciem skórki cytrynę należy dokładnie wyszorować i sparzyć wrzącą wodą,*
- *do masy serowej możemy dodać trochę olejku cytrynowego,*
- *po ostudzeniu wierzch ciasta posypujemy cukrem pudrem.*



TORT BEZOWY Z POZIOMKAMI



Na te pyszne owoce warto było czekać cały rok, pełne niezwykłego letniego aromatu i witamin. W połączeniu z bezą tworzą przepyszny duet.

SKŁADNIKI:** **3 gotowe spody bezowe, 1 l śmietanki kremówki 36%, 1/2 kg poziomek, 3 łyżki cukru pudru, 3 łyżeczki żelatyny.

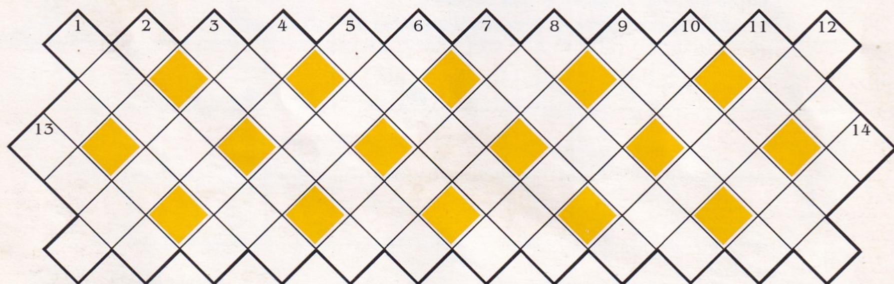
Wykonanie tortu.

1/2 umytych i osączonych na sitku poziomek miksujemy, resztę odkładamy. Żelatynę zalewamy 1/3 szkl zimnej przegotowanej wody i pozostawiamy na 5 min aby napęczniała. Następnie podgrzewamy ją na małym ogniu cały czas mieszając aż do całkowitego rozpuszczenia i schładzamy do temp. pokojowej. Schłodzoną śmietankę kremówkę ubijamy mikserem na sztywno, powoli wsypujemy cukier, dodajemy zmiksowane poziomki i cienkim strumieniem wlewamy ostudzoną żelatynę. Wszystko razem dokładnie ubijamy. Jeden spód bezowy umieszczamy w tortownicy, wykładamy na niego połowę kremu, równomiernie go rozprowadzamy i posypujemy połową poziomek. Przykrywamy drugim spodem lekko go dociskając. Smarujemy spód resztą kremu i posypujemy pozostałymi poziomkami. Przykrywamy trzecim spodem.

UWAGI:

- *poziomki możemy zastąpić innymi owocami jagodowymi np. malinami, jagodami,*
- *na wierzchu tortu zamiast trzeciego spodu możemy ułożyć kolorowe małe bezy (2 opak.).*

UKOŚNIK



Prawoskośnie: 1. zastępuje schody, 3. wyrok sądu, 5. sklep dla kapitana, 7. pani z wyższej sfery, 9. grywa na deskach, 11. lokum skazanego, 13. ochrona stóp

Lewoskośnie: 2. owoc morza, 4. zielona w szklance, 6. ryba morska, 8. kraina wiecznych lodów, 10. Japońska sztuka układania kwiatów, 12. narkotyk, 14. korab Noego.

W rozwiązaniu należy podać ile razy w ukośniku występuje litera „D"

ORZECHOWE CIASTO Z BEZĄ

dobre

Piękny kolor i lekko kwaśny smak sprawiają, że wypieki z nimi są po prostu wyborne. A dzięki dużej zawartości błonnika również bardzo zdrowe.

SKŁADNIKI:

Ciasto: ***25 dag mąki, 10 dag masła, 1 łyżka cukru pudru, 1 cukier waniliowy, 3 żółtka, 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia, 1 łyżka kwaśnej śmietany.***

Nadzienie: ***75 dag czerwonych porzeczek, 20 dag mielonych migdałów, 3 białka, 2 łyżki mąki ziemniaczanej, 15 dag cukru, cukier puder do posypania.***

Wykonanie ciasta.

Do przesianej na stolnicę mąki dodajemy masło i siekamy nożem do chwili, gdy nie będzie widocznych grudek. Następnie dodajemy pozostałe składniki i szybko zarabiamy ciasto. Owijamy ciasto w folię spożywczą i schładzamy w lodówce ok. 1 godz. Schłodzone ciasto rozwałkowujemy na posypanej mąką stolnicy i wykładamy nim dno i boki dużej tortownicy posmarowanej tłuszczem i posypanej tartą bułką. Wierzch ciasta nakłuwamy widelcem.

Wykonanie nadzienia.

Porzeczki obieramy z szypułek, dokładnie myjemy i osączamy na sitku. Osuszone owoce mieszamy z mielonymi migdałami i mąką ziemniaczaną. Białka ubijamy mikserem na sztywną pianę, pod koniec ubijania dodajemy cukier i przy pomocy łyżki delikatnie mieszając łączymy ją z porzeczkami. Tak przygotowane nadzienie wykładamy na ciasto i równomiernie je rozprowadzamy. Pieczemy w temp. 180°C ok. 1 godz. Po ostudzeniu posypujemy ciasto cukrem pudrem i dekorujemy gałązkami porzeczek.



UWAGI:

- *ciasto możemy podawać z bitą śmietaną,*
- *migdały możemy zastąpić orzechami włoskimi lub laskowymi.*

CIASTO MIGDAŁOWE Z WIŚNIAMI

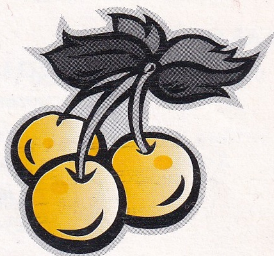
Wiśnie – słodkie a zarazem lekko kwaskowate to idealne owoce do wszystkich ciast i deserów.

SKŁADNIKI:

Ciasto: ***15 dag masła, 15 dag cukru, 5 jajek, 20 dag mąki, 15 dag mielonych migdałów, 2 łyżeczki proszku do pieczenia, aromat migdałowy, 10 dag płatków migdałowych, 1/2 kg wiśni, 2 opak. polewy do ciast o smaku marcepanowym.***

Wykonanie ciasta.

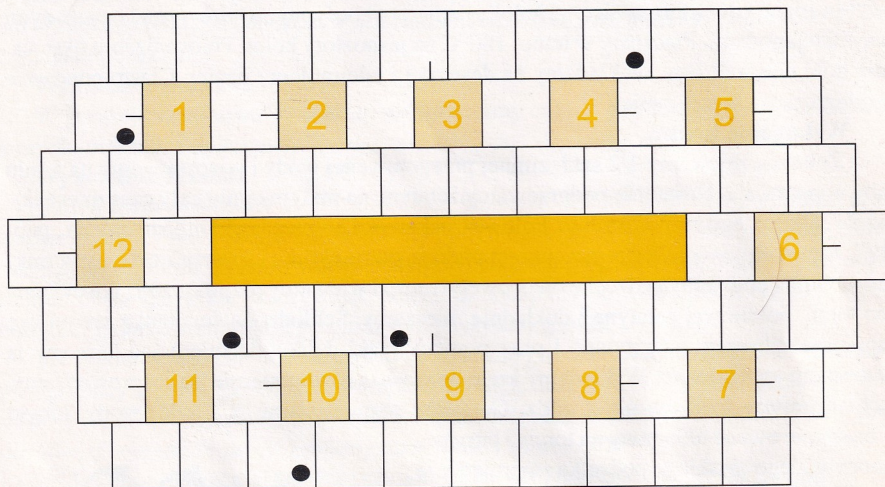
Umyte i osuszone wiśnie drylujemy. Masło ucieramy mikserem do białości, następnie dodajemy cukier i nadal ucierając wbijamy po 1 żółtku. Gdy składniki połączą się i powstanie gładka i jednolita masa, dodajemy do niej przesianą mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, mielone migdały i parę kropli aromatu migdałowego. Białka ubijamy mikserem na sztywną pianę taką, którą można kroić nożem i przy pomocy łyżki delikatnie mieszając łączymy ją z ciastem. Ciasto wykładamy na dużą blachę wyłożoną papierem i równomiernie je rozprowadzamy. Wierzch ciasta posypujemy wiśniami i płatkami migdałowymi. Pieczemy w temp. 180-200°C na złoty kolor ok. 1 godz. Po całkowitym ostudzeniu okrawamy boki ciasta nożem wykładamy je na deseczkę i zdejmujemy papier. Wierzch ciasta smarujemy polewą marcepanową przygotowaną wg przepisu na opakowaniu.



UWAGI:

- *przed pieczeniem wierzch ciasta możemy zastąpić krokantem migdałowym,*
- *migdały możemy zastąpić orzechami laskowymi.*

WIRÓWKA



Prawoskośnie:

1. pudełko z tektury, 2. np. aktówka, 3. figura geometryczna, 4. ochrania kuchenny stół, 5. łóżko dla więźnia, 6. walczył w zbroi, 7. handluje, 8. dzienniczek studenta, 9. w piórniku ucznia, 10. rewia, popis, 11. kończy zdanie, 12. sprzeciw przy rowerze.

Z oznaczonych liter należy ułożyć hasło – rozwiązanie zadania.

TORT JAGODOWO-TRUSKAWKOWY

Oto pyszności prosto z lodówki na letnie upalne dni. Takiemu przysmakowi z pewnością nikt się nie oprze.

SKŁADNIKI:

Ciasto: ***3 jajka, 1/2 kostki margaryny, 20 dag cukru, 1 cukier waniliowy, 10 dag mąki pszennej, 5 dag mąki ziemniaczanej, 1 łyżeczka proszku do pieczenia, 20 dag jagód.***

Krem: ***500 g jogurtu waniliowego, 1/2 l śmietanki kremówki 36%, 1 kg truskawek, 1/2 kg jagód, 4 łyżki cukru pudru, 5 łyżeczek żelatyny, otarta skórka i sok z 1/2 cytryny, 1 opak. galaretki leśnej.***

Wykonanie ciasta.

Margarynę ucieramy mikserem do białości, następnie dodajemy cukier i wanilię. Gdy kryształki cukru rozpuszczą się, wbijamy po 1 jajku i nadal ucieramy. Na koniec wsypujemy przesiane przez sitko obie mąki i proszek do pieczenia, wszystko razem dokładnie ucieramy na gładką masę o jednolitej konsystencji. Tak przygotowane ciasto wylewamy na dużą tortownicę wyłożoną papierem i posypujemy umytymi i osączonymi na sitku jagodami. Pieczemy w temp. 180°C na jasnozłoty kolor. Po ostudzeniu okrawamy boki ciasta nożem, wykładamy na deseczkę i zdejmujemy papier. Ciasto ponownie umieszczamy w tortownicy.

Wykonanie kremu.

Żelatynę zalewamy 1/2 szkl. zimnej przegotowanej wody i pozostawiamy na 5 min aby napęczniała. Następnie podgrzewamy żelatynę na małym ogniu cały czas mieszając aż do całkowitego rozpuszczenia. Połowę truskawek i połowę jagód miksujemy na „papkę". Jogurt ubijamy mikserem z cukrem pudrem otartą skórką i sokiem z cytryny w trakcie ubijania dodajemy po trochę owocowego musu i wlewamy rozpuszczoną i ostudzoną do temp. pokojowej żelatynę i dokładnie mieszamy. Schłodzoną śmietankę kremówkę ubijamy mikserem na sztywno i przy pomocy łyżki delikatnie mieszając łączymy ją z kremem jogurtowym. Wykładamy krem na ciasto i równomiernie go rozprowadzamy, schładzamy w lodówce ok. 2 godz. Galaretkę rozpuszczamy w 1 szkl. wody, umyte i osączone owoce układamy na torcie i przy pomocy małego płaskiego pędzelka smarujemy je tężejącą galaretką.



UWAGI:

- *po upieczeniu wierzch ciasta możemy posmarować galaretką z czerwonych porzeczek,*
- *wierzch ciasta możemy dodatkowo udekorować świeżymi listkami mięty.*

WŁOSKIE CIASTO Z MORELAMI

Efektowna propozycja na letnie przyjęcie. Puszysty biszkopt, krem jak pianka i świeże owoce. Nie sposób oprzeć się pokusie.

SKŁADNIKI:

Ciasto: ***5 jajek, 5 łyżek mąki pszennej, 5 łyżek cukru, 2 łyżki kakao, 1 łyżeczka proszku do pieczenia.***

Krem: ***2 kostki masła, 2 budynie śmietankowe, 3/4 l mleka, 6 łyżek cukru, 1/2 kg moreli, 2 opak. galaretki morelowej.***

Poncz: ***1/2 szkl. wody, 1 łyżka cukru, 1 kieliszek rumu***

Wykonanie ciasta.

Oddzielamy żółtka jaj od białek. Białka ubijamy mikserem na sztywną pianę, powoli wsypujemy cukier i wbijamy po 1 żółtku. Gdy składniki połączą się i powstanie gładka i puszysta masa, dodajemy do niej przesianą mąkę wymieszaną z kakao i proszkiem do pieczenia. Wszystko razem delikatnie mieszamy łyżką. Pieczemy w temp. 180°C ok. 30min. Gdy ciasto zaczyna „odchodzić" od brzegów formy jest upieczone, po ostudzeniu okrawamy boki ciasta nożem wykładamy na deseczkę i zdejmujemy papier. Skrapiamy ciasto ponczem.

Wykonanie ponczu.

W gorącej przegotowanej wodzie rozpuszczamy cukier, gdy woda wystygnie dodajemy do niej rum i mieszamy.

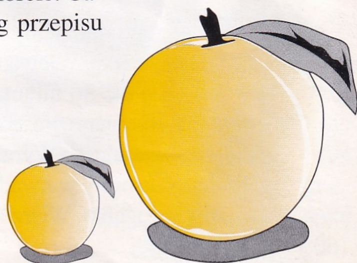
Wykonanie kremu.

Budyń rozprowadzamy w 1 szkl. mleka, pozostałe mleko gotujemy z cukrem. Do wrzącego mleka wlewamy rozprowadzony budyń i gotujemy na małym ogniu cały czas mieszając ok. 5 min. Pozostawiamy budyń do całkowitego ostudzenia. Masło ucieramy mikserem na krem, nie przerywając ucierania dodajemy do niego po trochę zimnego budyniu. Dobrze utarta masa powinna być puszysta i gładka.

3/4 kremu wykładamy na ciasto i równomiernie go rozprowadzamy. Z reszty kremu przy pomocy szprycy z końcówką wyciętą w kształcie dużej gwiazdy wykonujemy ozdobną dość wysoką rozetkę wzdłuż brzegów ciasta. W środku układamy „w jodełkę" lub „na dachówkę" obrane ze skórki i pokrojone w plastry morele. Całość zalewamy tężejącą galaretką przygotowaną wg przepisu na opakowaniu. Całość schładzamy w lodówce.

UWAGI:

- *morele możemy zastąpić brzoskwiniami lub winogronami,*
- *zamiast rumu możemy dodać do ponczu spirytus.*



Przepisy Czytelników

Prezentowane niżej przepisy nadesłała do redakcji Pani Wanda S. z Ciechanowa. Są to przepisy na ciasteczka, które oprócz tego, że są dobre idealnie nadają się aby je zapakować i zabrać ze sobą na działkę, czy wakacyjną wędrówkę. Autorce przesyłamy nagrodę. Dziękujemy.

CIASTECZKA Z PŁATKÓW OWSIANYCH

SKŁADNIKI: ***3 szkl płatków owsianych, 4 łyżki miodu, 1/3 szklanki oleju, 1/2 szklanki wody, rodzynki, siekane orzechy włoskie ew. inne bakalie.***

Do naczynia wlewamy wodę, olej, miód. Miksujemy. Dodajemy pozostałe składniki i pozostawiamy na 15 min. Łyżką układamy masę w formie małych placków, na wyłożoną pergaminem blachę. Pieczemy w temp 180-190°C około 20 minut.

Uwagi *– do ciasta możemy dodać kakao i wybrany aromat.*

CYNAMONKI Z OTRĘBAMI

SKŁADNIKI: ***20 dag mąki, 5 dag otrąb 5 dag drobno siekanych orzechów lub migdałów, 10 dag cukru pudru, 10 dag masła, 1 jako, sok z 1 cytryny, ok. 5 łyżek mleka, 1 łyżeczka proszku do pieczenia, 2 łyżeczki cynamonu.***

Mąkę mieszamy z otrębami, orzechami i proszkiem do pieczenia. Masło ucieramy z cukrem pudrem z jajkiem. Wsypujemy cynamon, wymieszany z otrębami i mąką. Wlewamy sok z cytryny i tyle mleka aby zarobić gładkie, twarde ciasto. Ciasto schładzamy w lodówce ok 1 godziny następnie wałkujemy na stolnicy i radełkiem lub nożem wykrawamy ciastka. Pieczemy na natłuszczonej blaszce w temp 180°C około10 minut.

ROŻKI MIGDAŁOWE

SKŁADNIKI: ***35 dag mąki, 15 dag masła, 1 jajko, 1 żółtko, 2-3 łyżki śmietany, szczypta soli oraz 25 dag migdałów, 5 dag masła, 10-15 dag cukru pudru, sok i skórka z 1 pomarańczy.***

Do przesianej mąki dodajemy masło, sól i siekamy nożem ew. rozcieramy w rękach aby uzyskać „tłustą" mąkę. Wlewamy śmietanę, wbijając jajko i wyrabiamy ciasto. Schładzamy je w lodówce ok. 30 minut. Sparzone gorącą wodą migdały obieramy ze skórki i drobno siekamy (można użyć gotowych mielonych). Dodajemy masło, cukier puder sok i skórkę z pomarańczy. Wyrabiamy lub ucieramy masę pałką. Schłodzone ciasto cienko wałkujemy, kroimy w kwadraty. Na każdym kładziemy wałeczek z masy migdałowej i zawijamy w rogaliki. Wierzch smarujemy rozbełtanym żółtkiem i pieczemy w temp 160°C ok.30 minut.

CIASTO Z JAGODAMI

To apetycznie wyglądające ciasto jest wyjątkowo udanym połączeniem kruchego ciasta delikatnej masy śmietanowej i soczystych owoców.

SKŁADNIKI:

Ciasto: ***1 kostka margaryny, 40 dag mąki, 2 jajka, 10 dag mielonych migdałów, 2 łyżki cukru pudru, 1/2 łyżeczki cynamonu, skórka otarta z 1 cytryny, 2 łyżeczki proszku do pieczenia.***

Masa śmietanowa: ***500 g kwaśnej śmietany 18%, 1/2 kg jagód, 1 łyżka mąki ziemniaczanej, 3 jajka, 4 łyżki cukru pudru, sok z 1 cytryny.***

Wykonanie ciasta.

Do przesianej na stolnicę mąki dodajemy margarynę i siekamy nożem do chwili, gdy nie będzie widocznych grudek. Następnie dodajemy pozostałe składniki i zarabiamy ciasto. Owijamy ciasto w folię spożywczą i schładzamy w lodówce ok. 1 godz. Schłodzone ciasto rozwałkowujemy na posypanej mąką stolnicy. Wykładamy 3/4 ciasta na dno i boki dużej tortownicy posmarowanej tłuszczem i posypanej tartą bułką.

Wykonanie masy.

Kwaśną śmietanę ubijamy mikserem na idealnie gładką masę z jajkami, cukrem pudrem, sokiem z cytryny i mąką ziemniaczaną. Następnie dodajemy do niej umyte i osączone na sitku jagody i delikatnie mieszamy łyżką. Tak przygotowaną masę wykładamy na ciasto, równomiernie ją rozprowadzamy i posypujemy kruszonką wykonaną z reszty ciasta. Pieczemy w temp. 180°C ok. 1 godz. na jasnozłoty kolor. Po ostudzeniu wierzch ciasta pudrujemy.



UWAGI:

- *przed otarciem skórki cytrynę należy dokładnie wyszorować i sparzyć wrzącą wodą,*
- *jagody możemy zastąpić innymi owocami,*
- *wierzch ciasta możemy ozdobić rozetkami z bitej śmietany.*

ZAKĄSKI I MAŁE „CO NIECO”

Z dużym zainteresowaniem ze strony Państwa spotkała się publikacja potraw orientalnych. Uzupełniając prezentowane wcześniej sprawdzone przepisy w tym numerze proponujemy:

WOŁOWINĘ PO KOREAŃSKU

SKŁADNIKI: ***1 kg pieczeni wołowej, 1/2 szkl. soku sojowego (ew.maggi w płynie), 4 łyżki cukru, 3 łyżki wódki (najlepiej sake), 5-6 ząbków czosnku, 1 por (białe części), 2 łyżki oleju sezamowego, 2 łyżki sezamu, olej do smażenia.***

Wołowinę kroimy w plastry o grubości 1/2 cm. Nie powinny być zbyt duże (5 na 5 cm). Wkładamy mięso do naczynia i zalewamy sosem sojowym, wódką, olejem sezamowym. Posypujemy cukrem, posiekanym czosnkiem, porem i sezamem. Dokładnie mieszamy i odstawiamy na 2 godziny. Na patelni rozgrzewamy tłuszcz i smarujemy mięso do miękkości. Mięso podajemy zawinięte w liście sałaty.

ZŁOTY KWIAT

SKŁADNIKI: ***6 jaj, 20 dag chudej wieprzowiny, 10 dag pieczarek, 2 średnie cebule, 2-3 łyżki sosu sojowego, 7-8 łyżek oleju, 1 łyżka oleju sezamowego, 1 łyżka wódki, cukier, sól.***

Jaja z solą roztrzepujemy w misce. Na patelni z rozgrzanym tłuszczem (2-3 łyżki) smażymy jajecznicę. Przekładamy ją na talerz. Na patelnię wlewamy pozostały olej i wkładamy na rozgrzany tłuszcz pokrojoną w plastry wieprzowinę, pokrojone pieczarki i cebulę. Dodajemy przyprawy i smażymy aż wieprzowina będzie miękka. Dodajemy jajecznicę, mieszamy, podgrzewamy i podajemy gorące z osobno gotowanym ryżem.



Smacznego!



Babeczka radzi:

Od czasu do czasu uzupełniamy kolekcję przepisów na wypieki, recepturami smacznych ciekawych napojów, które uzupełniają menu przyjęć w gronie rodziny, znajomych. Tym razem będzie to:

LETNI PRZYSMAK

SKŁADNIKI: 1 puszka ananasów, likier malinowy, 1 butelka szampana.

Wszystkie składniki schładzamy w lodówce. Sok z ananasa rozlewamy do 4-5 kielichów. Do każdego wlewamy 2-3 łyżki likieru malinowego. Dopełniamy kielichy szampanem, dekorujemy plastrem ananasa.

PIWO Z MIODEM

SKŁADNIKI: puszka piwa (jasne), 2-3 łyżki miodu, cynamon (3/4 łyżeczki), płaska łyżeczka mąki ziemniaczanej, 3/4 szklanki czystej wódki.

W 3/4 szklanki piwa rozrabiamy mąkę. Resztę gotujemy z miodem i cynamonem. Zaprawiamy rozpuszczoną mąką. Gdy napój się zagotuje, zestawiamy go z ognia i studzimy. Wlewamy wódkę. Schładzamy w lodówce.

KAWOWE ORZEŹWIENIE

SKŁADNIKI: 1 szklanka mocnej kawy, 3 szkl przegotowanej wody, 1/2 szklanki koniaku, 2-3 łyżki cukru.

Zaparzoną kawę studzimy i mieszamy z przegotowaną wodą, koniakiem i cukrem. Schładzamy i podajemy w wysokich szklaneczkach z lodem.

Mamy nadzieję, że podane wyżej przepisy zyskają uznanie amatorów delikatnych i dobrych napojów alkoholowych. Jesteśmy również przekonani, że od naszych Czytelników moglibyśmy wiele się nauczyć w tej dziedzinie sztuki kulinarnej. Zapewne na wielu przyjęciach, spotkaniach serwowane są wyśmienite, przygotowane wg własnej receptury napoje, poncze itp. Może zechcecie Państwo podzielić się nimi z Czytelnikami „Babeczki" ?



KĄCIK POCZTOWY



Prośby zawarte w Państwa listach, mają charakter bardzo indywidualny. Spełnienie wszystkich próśb nie jest możliwe. Odpowiedzi na łamach „Babeczki", muszą być skierowane do szerszego kręgu odbiorców.

Staramy się zatem odpowiadać na takie prośby, które według nas zainteresują więcej czytających. Niewątpliwie w tej kategorii mieszczą się prośby o przepisy. Odpowiadając więc na list Pani Zofii O., Teresy K. przedstawiamy:

ZAPIEKANKĘ Z JABŁEK – PLACEK BIEDA

SKŁADNIKI: ***czerstwa bułka pszenna (weka), 1 kg jabłek (winnych), 20-30 dag cukru, 10 dag masła, 2 szklanki mleka oraz 5 dag siekanych orzechów, 5 dag rodzynek, cynamon, cukier waniliowy.***

Jabłka obieramy, ścieramy na tarce, skrapiamy sokiem z cytryny, mieszamy z połową cukru, cynamonem oraz bakaliami. Mleko gotujemy z drugą połową cukru oraz wanilią. Studzimy. Bułkę kroimy w plastry. Żaroodporne naczynie lub formę do pieczenia ciast smarujemy masłem. Wykładamy dno moczonymi w mleku kromeczkami bułki. Na nie nakładamy po trochę masła (cienki plasterek), nakrywamy to przygotowanymi jabłkami. Powtarzamy warstwy aż do wyczerpania składników. Ostatnią warstwą jest bułka. Całość zalewamy pozostałym mlekiem i pieczemy w temp 190oC ok. 40 minut. Podajemy na gorąco.

DIABLOTKI – CIASTECZKA DO PIWA

SKŁADNIKI: ***30 dag mąki, 15 dag masła, 2 żółtka, 1/2 szklanki gęstej śmietany, pól łyżeczki otartej mielonej papryki, sól, pieprz, kminek, 20 dag sera żółtego.***

Mąkę siekamy z tłuszczem. Dodajemy sól, pieprz, żółtka i śmietanę. Wyrabiamy ciasto, które następnie schładzamy w lodówce ok. 30 minut. Po wyjęciu, ciasto wałkujemy i kroimy w dowolny kształt (romby, kwadraty, kółka). Układamy ciasteczka w wyłożonej papierem formie. Każde posypujemy papryką, kminkiem i startym na tarce serem. Pieczemy w gorącym piekarniku ok. 15 minut. Ciasteczka te mogą być również dodatkiem do barszczu. Polecamy.

Redakcja





Humor



1. Rozmawia dwóch kolegów, jeden z Polski, a jeden z Syberii:
- Ej, Sasza, zimno tam u Was na Syberii?
- A, gdzieś ze 20 stopni mrozu.
- A w telewizji mówili, że -60.
- A, to chyba że na dworze!

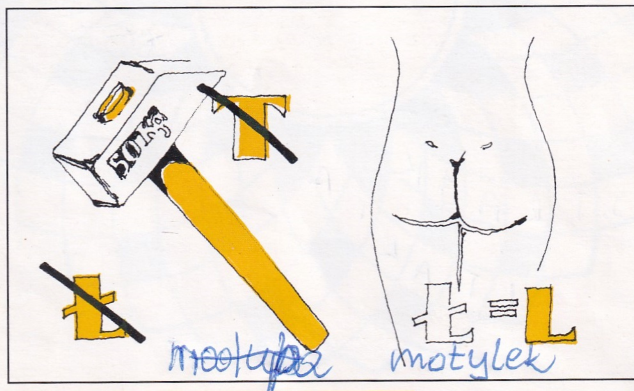
2. W lesie spacerują dwaj wieśniacy:
- Wania, smotri kakoj haroszyj i wielikij grib!
- Gdje?
– Wot tam, nad wajskowoj bazoj.

3. - Proszę rosół z makaronem i schabowego z frytkami...
- Skąd pan wie, co mamy, skoro jeszcze nie zdążyłem podać karty? - dziwi się kelner.
– Obejrzałem obrus.

4. - Kelner, w mojej zupie pływa martwa mucha!!!!!
A kelner na to:
– Niemożliwe! Dałbym sobie głowę uciąć, że jak wychodziłem z kuchni, to była jeszcze żywa!

5. Wpada gość do baru.
- Kelner, podaj pan piwo zanim się zacznie.
Kelner podał piwo, a gość po chwili znowu:
- Kelner, podaj pan piwo zanim się zacznie.
Sytuacja taka powtarza się kilka razy i gdy już nieźle podpity gość znowu wola:
- Kelner! Jeszcze jedno zanim się zacznie! - kelner nie wytrzymuje i pyta:
- Panie, a kto za to zapłaci?
- Oho, zaczyna się...

REBUS



Rozwiązania zadań z numeru 4/152//05

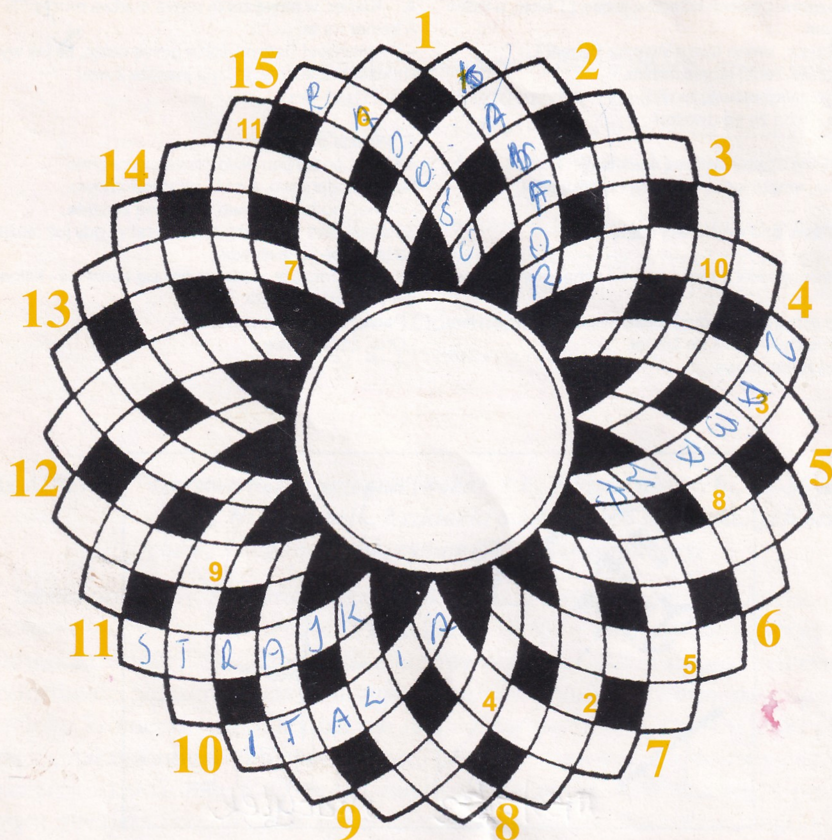
str. 2. Jakie przysłowie ...? „Dobrymi chęciami piekło jest wybrukowane"
str. 5. Ukośnik : Litera „B" wystąpiła 3 razy
str. 15. Rebus - „śledź solony"
str. 16. Krzyżówka z hasłem „Rolada"
Nagrody niespodzianki wylosowali: Maria Kołacz z Zabrza, Joanna Stokrosa z Pracina, Zofia Brzeg z Białegostoku, Janusz Stiuk z Chęcin, Anna Napiórkowska z Kołobrzegu, Anna Figura z Przemyśla, Bożena Babiuk z Ostrowa.
Nagrody prześlemy pocztą. Na rozwiązanie zadań z lipcowego numeru czekamy do 30.07.2005 roku.
Nagrody rozlosujemy jak wyżej.

Redaguje zespół.
Redaktor odpowiedzialny – Lucyna Buczek
Adres redakcji: Dąbrowa 12, 32-014 Brzezie,
woj. małopolskie
tel. (012) 284-13-76

Drukarnia Kolejowa Kraków Sp. z o.o.
31-505 Kraków, ul. Bosacka 6 – zam. 1778/05



ROZETA Z HASŁEM



Prawoskośnie:

1. naczynie na napój, 2. częśc kartki, 3. drzewo parkowe, 4. w chowanego lub berka, 5. siłacz, 6. Imię żeńskie, 7. zbiór punktów, 8. przyprawa do kapusty, 9. zając, 10. Włochy, 11. protest robotniczy, 12. .... muru lub artysty, 13. laska piechura (daw.), 14. sześcian, 15. antonim smutku.

Lewoskośnie:

1. sklep z walutami, 2. pusta w lecie, 3. antyk, 4. oznaka króla, 5. odmiana marchwi, 6. wikt, 7. puszcza, 8. siłacz, 9. okrasa, 10. prawdopodobieństwo np. wygranej, 11. dzień tygodnia, 12. karciany lub kawiarniany, 13. kuzynka okapi, 14. łączy brzegi, 15. rozwój cywilizacji.

Rozwiązaniem jest hasło utworzone z liter występujących w oznaczonych liczbami kratkach, czytane kolejno.